

## IDA 16 Coteau de Chasse PRIM (GASTRO)

[cquinzio.edu@mairie-ida.com](mailto:cquinzio.edu@mairie-ida.com)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2017-38	lun. 18 sept.	Crêpe au Fromage	P	P				P	T	T	T		T	T				
		Filet de Poisson Froid Mayonnaise						P	P	T	T			P	P			
		Ratatouille		P														
		Bleu	P															
		Fromage frais fondu Fraidou	P															
	mar. 19 sept.	Salade Américaine (tomate, épis de maïs, cornichons)														T		
		Salade Coleslaw							P						P	P		
		Paupiette de Saumon sauce safranée	P	P	T			P	P	P								T
		Petit Suisse Sucré	P															
		Muffin au chocolat	P	P	T			P	P									
	jeu. 21 sept.	Carottes Râpées												T				
		Céleri sauce cocktail							P					P	P	P		
		Aiguillettes de poulet au romarin	T	P				T	P					P				
		Quenelles Sauce Tomate		P					P							P		
		Gratin de chou fleur BIO	P	T	T			T	T									T
		Camembert	P															
		P'tit Cottentin Ail et Fine Herbes	P															
		Crème au Caramel	P															
	ven. 22 sept.	Salade verte BIO												T				
		Omelette	P						P									
Palette de Porc à la Dijonnaise		P	P				T	P					T	P	P			
Paupiette de Veau à la Moutarde		P	P				P	P					T	P	P			
Purée de Pommes de Terre		P	T	T			T	T							P	T		

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

## IDA 16 Coteau de Chasse PRIM (GASTRO)

[cquinzio.edu@mairie-ida.com](mailto:cquinzio.edu@mairie-ida.com)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2017-39	lun. 25 sept.	Paupiette de Poisson sauce Citron	P	P			P	P	P	P			P		P			
		Paupiette de Veau au Jus	T	P			P	T					P					
		Lentilles mijotées aux oignons	T	P				T	T					T				
		Fromage Fondu Le Carré	P						P									
		Gouda	P															
		Mousse au Chocolat	P					T										
	mar. 26 sept.	Salade de Blé à l' Orientale			P										P	P		
		Salade de pâtes			P				T						P	P		
		Cordon Bleu de Volaille	P	P					T					T				
		Poisson Pané	T	P				T	T	P		T						
		Gratin de Brocolis	P	P	T			T	T									T
		Brique de Vache BIO	P															
	jeu. 28 sept.	Mimolette	P															
		Macédoine Mayonnaise							P						P	P		
		Salade de Haricots Verts													P	P		
		Filet de Colin sauce Oseille	P	T	T			T	T	P	T	T		T				T
		Purée de Pommes de terre BIO	P														T	
		ven. 29 sept.	Chou rouge aux pommes													P	P	
	Roti de Boeuf braisé VBF sauce niçoise								P					P		P		
	Petits Pois au Jus BIO								P					T				
Coeur de Dame	P																	
Pavé Frais	P																	
Gâteau à l'Ananas Maison	P		P	T			T	P									T	

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

## IDA 16 Coteau de Chasse PRIM (GASTRO)

[cguinzio.edu@mairie-ida.com](mailto:cguinzio.edu@mairie-ida.com)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2017-40	lun. 02 oct.	Céleri Rémoulade						P						P	P		
		Salade de Choux Fleur vinaigrette												P	P		
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P														
		Petit Suisse Nature 20%	P														
	mar. 03 oct.	Salade de Pâtes Bio			P										P	P	
		Omelette BIO	P						P								
		Epinards BIO et croûtons	P	P	T			T	T				T				T
		Emmental BIO	P														
	jeu. 05 oct.	P'tit Cottentin Ail et Fine Herbes	P														
		Salade coleslaw BIO													P	P	
		Escalope Viennoise	T	P				T	T					T			
		Poisson Pané	T	P				T	T	P		T					
		Ratatouille		P													
		Mimolette	P														
	ven. 06 oct.	Gâteau aux pépites de chocolat Maison	P	P	T			T	P								T
		Betteraves rouges, vinaigrette moutarde à l'ancienne													P	P	
		Poireaux Vinaigrette													P	P	
		Quenelles en Gratin	P	P	T			T	P								T
		Sauté de Veau Marengo	T	P				T	P					T		P	
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P														

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

## IDA 16 Coteau de Chasse PRIM (GASTRO)

[cquinzio.edu@mairie-ida.com](mailto:cquinzio.edu@mairie-ida.com)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2017-41	<b>lun. 09 oct.</b>	Filet de Poisson Froid Mayonnaise						P	P	T	T			P	P		
		Jambon Blanc et Cornichons PG	T	T			T							P	P		
		Jambon de Volaille		P				P								T	
	<b>mar. 10 oct.</b>	Radis croc'sel											T				
		Salade Croquante (salade-concombre-radis)											T				
		Nuggets de Poisson	P	P						P	P				P		
		Purée de pommes de terre et betteraves	P													P	
		Morbier	P														
		Munster	P														
	<b>jeu. 12 oct.</b>	Cake maison à la fourme	P	P					P								
		Filet de colin sauce citron		P						P	T	T					
		Paupiette de veau aux pruneaux	P	P				P	T					T			
	<b>ven. 13 oct.</b>	Carottes Râpées												T			
		Salade de céleri aux pommes et graines de sésame											P		P	P	
	Filet de poisson au pesto	P	P	T			T	T	P	T	T	T		T		T	

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

## IDA 16 Coteau de Chasse PRIM (GASTRO)

[cquinzio.edu@mairie-ida.com](mailto:cquinzio.edu@mairie-ida.com)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2017-42	<b>lun. 16 oct.</b>	Céleri Râpé Vinaigrette											P	P	P		
		Brandade de Poisson Maison	P	T	T		T	T	P				T		P	T	
		Edam	P														
		Mimolette	P														
		Crème au Caramel	P														
		Mousse au Chocolat	P				T										
	<b>mar. 17 oct.</b>	Chou rouge aux pommes													P	P	
		Filet de poisson sauce paprika	T	P				T	T	P	T	T		P		P	
		Fromage fondu de Brebis	P														
		P'tit Cottentin Nature	P														
		Riz au Lait nappé caramel	P	P					T								
	<b>jeu. 19 oct.</b>	Farfalles au Saumon	P	P	T			T	T	P				T	P	P	T
		Macaroni à la Carbonara de Volaille et râpé	P	P	T			P	T								T
		Macaroni à la Carbonara et râpé	P	P				P	T								
		Camembert	P														
		Saint Bricet	P														
	<b>ven. 20 oct.</b>	Salade de Pommes de Terre							P						P	P	
		Petits Pois au Jus		P					P								
		Faisselle	P														

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.  
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service